

Huîtres au curry et au *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*

Une autre façon de savourer les huîtres...

Préparation : 30 min



Ingrédients :

- 30 huîtres creuses
- 2 oignons doux
- 80g de beurre
- 15cl de *Château La Rame Sainte Croix du Mont*
- Un peu d'aneth
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- Gros sel et poivre

Préparation :

- 1- Laver, sécher et effeuiller l'aneth.
- 2- Épluchez et émincez finement les oignons. Faites-les suer dans 30gr de beurre à feu doux pendant 5mn.
- 3- Couvrez et poursuivez la cuisson pendant encore 10mn jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- 4- Ouvrez les huîtres, sortez-les de leur coquilles et réservez au frais. Récupérez et filtrez l'eau des huîtres. Faites un lit de gros sel dans 6 assiettes.
- 5- Ajoutez le *Château La Rame Sainte Croix du Mont* à l'eau des huîtres, saupoudrez de curry et faites réduire à feu vif pendant 5mn. Puis pochez-y les huîtres 30 secondes par petites quantités. Retirez-les avec une écumoire et répartissez les dans les coquilles vides.
- 6- Hors du feu ajoutez le reste du beurre en petits dés à la réduction du *Château La Rame Sainte Croix du Mont* et fouettez. Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez le curry. Recouvrez les huîtres d'oignons et arrosez le tout de la sauce au curry, parsemez d'aneth et servez aussitôt.